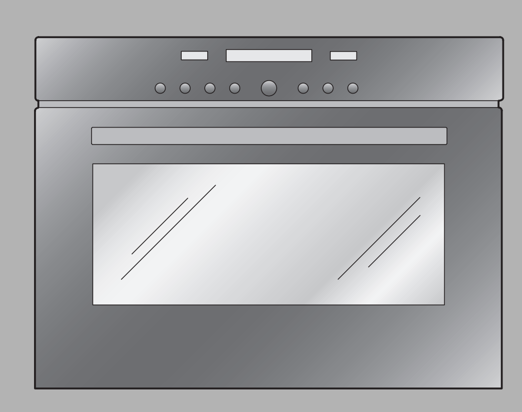
Four



Mode d'emploi
Conseils de réglage, CuissonMatic, Rôtissage doux

Conseils de réglage

Explication des symboles

(symbole mode)	Mode de fonctionnement
°C	Température de l’espace de cuisson
(symbole préchauffage)	Préchauffez jusqu’à ce que la température de l’espace de cuisson soit atteinte.
(symbole sonde) °C	Température de la sonde
(symbole durée) **min**	Durée en minutes
(symbole durée) **heures**	Durée en heures
(symbole niveau)	Niveau
(symbole accessoires)	Accessoires
(symbole A)	CuissonMatic AX a,b,c a,b,c: Degré de brunissement • a brunissement clair • b brunissement moyen • c brunissement sombre AX: Groupe d’aliments



Les indications figurant dans la colonne (symbole A) sont uniquement valables pour la préparation avec le programme CuissonMatic.
La CuissonMatic peut être appelée puis démarrée au moyen du bouton de réglage OK.
Veuillez vous reporter également aux indications figurant sous CUISSONMATIC dans le mode d’emploi de l’appareil.

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

➤ Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'à la butée.

Gâteaux, cake			°C		min		
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)	A14		160–180	oui	45–65	1	
			150–170	oui	50–70	2	
Gâteau (chocolat, carotte, noix, etc.)	A15		170–180	oui	45–55	2	
Génoise	A15a		170–180	oui	25–35	2	
Biscuit roulé	–		190–200	oui	7–10	2	
			180–190	oui	8–12	1 + 3	
Gâteau de Linz	A15		170–180	oui	45–55	2	
Cuire à l’aveugle la pâte brisée	–		190–200	oui	15–20	2	
Pâte sablée avec fruits	–		180–190	oui	45–55	2	
			170–180	oui	45–55	2	
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe	A13		180–200	5 min	30–40	1	ou
Pain d’épice de Lucerne	A15		170–180	oui	60–70	2	
Gâteau cuit sur une plaque	–		180–190	oui	20–30	2	
Strudel aux pommes	–		190–200	oui	30–35	2	
Gâteau meringué	–		130–150	oui	25–35	3	
Fond de japonais	–		130–150	oui	35–45	2	ou
			130–150	oui	35–45	1 + 3	

Petits gâteaux			°C		min		
Feuilletés pour apéro	A1a		190–200	oui	7–15	2	
			180–190	oui	10–15	1+3	
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/aux noix, etc.)	A1		170–190	oui	15–25	2 1+3	
Pâtisserie pâte levée	A13		170–190	oui	15–25	2	
Eclairs, petits fours	–		160–180	oui	25–35	2	
Macarons	–		160–180	oui	10–15	2	
Brunsli, étoiles à la cannelle	–		150–170	oui	8–12	2	
			140–160	oui	8–15	1+3	
Milanais, Spitzbube	–		160–170	oui	10–15	2	
			150–160	oui	10–15	1+3	
Leckerli de Bâle	–		170–180	oui	20–25	2	
Petits gâteaux à l'anis, anis	–		130–140	oui	20–25	2	
			120–130	oui	20–30	1+3	
Meringues *	–		100–110	non	45–90	2	
Bruschetta, pain à l'ail	–		200–210	oui	5–10	2	
	–		250	5 min	2½–4	2	
Toast Hawaï	A4		200–220	oui	15–20	2	

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

Tarte, pizza

➤ Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

			°C		min		
Tarte aux fruits	A11		200–210	oui	40–50	2	
			170–190	oui	40–50	2	
Pizza fraîche	A9		200–220	oui	20–25	2	
			200–220	oui	20–25	2	ou
			190–200	oui	20–25	1+3	
Pizza surgelée *	A10	–	–	–	–	–	
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)	A11		170–190	oui	35–45	2	
			190–200	oui	35–45	2	

* Selon les indications du fabricant

Pain, tresse			°C		min		
Pain	A12		200–210	5 min	40–50	2	
			190–200	5 min	40–50	1+3	
Petits pains	A12		210–220	5 min	25–30	2	
			190–200	5 min	25–30	1+3	
Tresse	A12a		190–200	5 min	30–40	1	
			170–190	5 min	30–40	1+3	

Soufflés, gratins			°C		min		
Soufflés sucrés	A5		190–200	oui	30–45	2	
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)	A3		190–200	oui	35–50	2	
Lasagnes, Moussaka	A3		200–210	oui	30–40	2	
Légumes gratinés	A4		230–240	oui	10–15	2	
			230	5 min	5–10	3	

Viande			°C		°C	min		
Epaule de veau	A8		200–210	oui	68–72	60–90	2	
Roastbeef	–		200–220	oui	55–60	35–45	2 1	et
Epaule de bœuf	A8		180–190	oui	68–72	70–90	2	
Collier de porc	A8		200–210	oui	78–82	60–90	2	
Epaule de porc rôti	–		180–190	oui	78–82	60–90	2 1	et
Epaule de porc braisé	A8		210–220	oui	78–82	60–90	2	
Gigot d'agneau	A8		210–220	oui	–	100–120	2 1	et
Rôti de viande hachée	–		190–210	oui	–	50–80	2	ou
Fromage d'Italie	–		170–180	oui	–	45–60	2	
Filet en croûte	–		200–210	oui	–	25–35	2	
Côtelettes *	–		280	5 min	–	12–16	3 2	
Saucisses *	–		250	5 min	–	12–16	3 2	et
Hamburger surgelé *	–		280	5 min	–	12–16	3 2	

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Rôtissage doux de viande déjà saisie	Valeur proposée			Plage de réglage		
	Degré de cuisson	°C	heures	heures		
Filet de veau	saignant	58	3½	2½–4½	2	
	à point	62	3½	2½–4½	2	
Rumsteck de veau, carré de veau	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de veau	–	80	3½	2½–4½	2	
Collier de veau	–	81	3½	2½–4½	2	
Filet de bœuf	saignant	53	3½	2½–4½	2	
	à point	57	3½	2½–4½	2	
Entrecôte, roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	2	
	à point	55	3½	2½–4½	2	
Entrecôte parisienne, Rumsteck de bœuf	–	67	3½	2½–4½	2	
Epaule de bœuf	–	72	3½	2½–4½	2	
Carré de porc, Rumsteck de porc	–	67	3½	2½–4½	2	
Collier de porc	–	85	3½	2½–4½	2	
Gigot d'agneau	saignant	63	3½	2½–4½	2	
	à point	67	3½	2½–4½	2	

Volaille, poisson		°C		min		
Poulet entier *		190–200	non	60–80	2 1	
Poulet 4 moitiés *		220–230	5 min	60–70	2 1	et
Cuisses de poulet *		250	5 min	18–25	3 2	
Poisson entier (truite, dorade, etc.) *		200–220	oui	20–30	2	
Bâtonnets de poisson pané surgelés *		270	5 min	8–12	2	

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Cuire dans une cocotte en terre		°C		min		
Poulet		200–220	non	60–70	1	
Rôti		200–220	non	80–90	1	
Tranches de viande fines		200–220	non	50–70	1	

Cuire à basse température		°C		°C	heures		
Filet de bœuf		80–90	non	55–60	2–3	2	
Roastbeef		80–90	non	55–60	2½–3½	2	
Carré de porc		90–100	non	65–70	3–4	2	

Dessiccation, séchage		**°C**		**heures**		
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non	7–8	2, 1+3, 1+2+3	ou
Champignons coupés		50–60	non	5–8	2, 1+3, 1+2+3	
Herbes		40–50	non	3–5	2, 1+3, 1+2+3	
Abricots		60–70	non	14–16	2, 1+3, 1+2+3	



En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie! Surveillez la dessiccation et le séchage.

➤ N'utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.

➤ Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.

➤ Revêtiez les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.



Une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.

➤ Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.

➤ Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

Stérilisation, mise en bocal

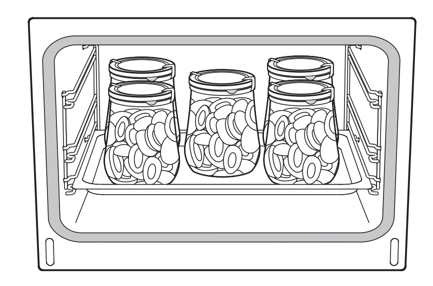
La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d’aliments dans un but de conservation. Il est possible de placer 5 bocaux au maximum simultanément dans l’espace de cuisson.

➤ N’utilisez que des bocaux nullement endommagés d’une contenance maximum de 1 litre.

➤ Introduisez la plaque à gâteaux originale au niveau **1**.

➤ Remplissez les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.

➤ Placez les bocaux sur la plaque à gâteaux originale conformément à l’illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



➤ Sélectionnez le mode de fonctionnement ⊔ 150 °C.

– Au bout de 60 à 90 minutes environ, de petites bulles remontent à faibles intervalles dans le liquide.

➤ Réglez la température de l’espace de cuisson à 30 °C et laissez les bocaux dans l’espace de cuisson pendant 40 minutes.

➤ En effleurant la touche ◯, déclenchez l’appareil puis laissez la porte de l’appareil en position encliquetée.

➤ Laissez totalement refroidir les bocaux dans l’espace de cuisson.

➤ Retirez les bocaux puis contrôlez leur étanchéité.

CuissonMatic

A1 Feuilletés frais pour apéro	Utilisations	Indications
15–30 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Petits gâteaux en pâte feuilletée ou autre pâte, fermés ou ouverts, p. ex. • chaussons garnis en pâte feuilletée • pizzas en escargot • bâtonnets apéritif non garnis • croissants au jambon	Bâtonnets apéritifs non garnis: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

A2 Feuilletés pour apéro surgelés	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. • croissants au jambon • mini-quiche au fromage • flammkueche • chaussons en pâte feuilletée • rouleaux de printemps	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

* Durée possible de la CuissonMatic

A3 Gratin	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2	Soufflés et gratins, p. ex. • gratin de pommes de terre • gratin de pâtes • gratin de riz • lasagne • moussaka	Lasagne: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement clair» ou «brunissement moyen».

A4 Gratiner	Utilisations	Indications
10–30 min * Niveau 2	Toaster et gratiner, p. ex. • toast Hawaï • gratiner un plat • gratiner des légumes	

* Durée possible de la CuissonMatic

A5 Soufflé	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2	Soufflés sucrés et salés dans de grands plats et de petits plats, p. ex. • soufflé au fromage • soufflé aux asperges • soufflé au chocolat • gratin avec beaucoup de blanc d'oeuf (gratin de fruits rouges)	Convient aussi pour des gratins sucrés contenant des blancs en neige dans la pâte.

A6 Pommes de terre au four	Utilisations	Indications
20–50 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Garnitures de pomme terre au four, p. ex. • country potatoes • rondelles de pomme de terre • dés de pomme de terre • baked potatoes • légumes marinés (en gros morceaux)	➤ Ne juxtaposez pas trop prêt les morceaux de pommes de terre, utilisez plutôt deux plaques.

* Durée possible de la CuissonMatic

A7 Produits surgelés à base de pomme de terre	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Produits apéro surgelés tout préparés, p. ex. • pommes frites • croquettes • burger de pommes de terre • pommes duchesse	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l’emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

A8 Viande braisée	Utilisations	Indications
60–90 min * Niveau 2	Rôti, ragoût, émincé, p. ex. • rôti braisé à l’italienne • ragoût • Irish Stew • émincé au curry	Emincé: ➤ Faire mariner la viande crue et la placer dans l’ustensile de cuisson, ajouter éventuellement des légumes et des oignons. Ajouter un peu d’eau. Lier la sauce après la cuisson. Veau: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

A9 Pizza fraîche	Utilisations	Indications
20–30 min * Niveau 2	Pizzas maison, p. ex. • pizza Hawaï • calzone • mini-pizzas • pizzas en escargot • flammkueche	

A10 Pizza surgelée	Utilisations	Indications
10–35 min * Niveau 2	Produits tout préparés en pizza surgelée, p. ex. • pizza ronde • mini-pizzas • pizza familiale	Les produits surgelés sont précuits de façon variable. Sélectionnez la durée conformément aux indications figurant sur l'emballage: • 8–12 min • 13–20 min • 21–35 min

* Durée possible de la CuissonMatic

A11 Tarte	Utilisations	Indications
Avec préchauffage 20–50 min * Niveau 2	Tartes et quiches, p. ex. • tartes aux fruits frais • tartes aux fruits surgelés • tarte au fromage • tarte aux lardons et aux oignons • quiche lorraine	Tarte au fromage: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

A12 Pain	Utilisations	Indications
30–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pain et tresse, de toutes formes et de toutes tailles, p. ex. • pain de campagne • tresse • pain surprise • fougasse	Tresse: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement clair».

* Durée possible de la CuissonMatic

A13 Pâtisserie en pâte levée garnie	Utilisations	Indications
25–45 min * Niveau 2 ou 1 + 3	Pâtisserie en pâte levée sucrée et salée, p. ex. • croissant aux noisettes • tresse russe • kouglof en pâte levée • pains aux raisins • pizzas en escargot	Grosse pâtisserie, p. ex. tresse russe: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement sombre».

A14 Cake	Utilisations	Indications
30–70 min * Niveau 1	Cakes en tout genre, p. ex. • cake au chocolat • cake au citron	Grands cakes: ➤ Sélectionnez le réglage «brunissement moyen» ou «brunissement sombre».

A15 Gâteau	Utilisations	Indications
Avec préchauffage 30–70 min * Niveau 2	Gâteaux en tout genre, p. ex. • gâteau au chocolat • gâteau aux carottes • gâteau de Linz	Gâteau meringué et roulade de biscuit: ➤ Cuire de façon traditionnelle.

* Durée possible de la CuissonMatic

Notes

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d'emploi est valable pour le modèle:

No de modèle	Système de mesure
044	60-450

J044.981-2